

Ricetta consigliata

Le farine di Ganaceto

Giada

Ingredienti

PANE MAGGIOLINO, SPACCATE, ROSETTE PIENE

Ingredienti per la preparazione

Impasto diretto

kg 10 Farina GIADA di Mulino Ganaceto
l 4,6 Acqua
kg 3 Pasta di riporto (anche del giorno prima)
g 200 Sale
g 70 Malto in polvere
g 450 Strutto
g 300 Lievito

Ricetta

PANE MAGGIOLINO, SPACCATE, ROSETTE PIENE

Preparazione

L'impasto deve girare in macchina per circa 1.400 battute (in un'impastatrice che fa 120 battute al minuto sarebbe pari a 12/14 minuti), quindi si lascia riposare la pasta per 15 minuti

Dopo questo riposo si cilindra la pasta (12/15 giri) e poi si forma e si fa lievitare per 15/18 minuti prima di stamparlo.

La lievitazione finale dopo la "stampa" è di 30/35 minuti.

La cottura varia secondo la pezzatura e avviene alla temperatura di 235/240° C.

NB: Il vapore va introdotto nella camera di cottura prima e dopo aver infornato

